

سلسلة تنهيات  
شبيبة  
الحلويات  
العصرية



مكتبة الأمة

15-17 زنقة الإمام القسطلاني، الأحباب - الدار البيضاء

الهاتف : 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس : 022 30 65 69

E-mail : alouma@menara.ma



- 36 - صابلي بكريمة البرتقال  
38 - شارلوط بالشكلاط  
40 - شارلوط بالفريز  
42 - قلب بثلاث أنواع الشكلاط  
44 - حلوى بالجبن والفريز  
46 - حلوى باللوز والكركاك  
48 - حلوى بالشكلاط والمشمش
- 50 - طرطة بالشكلاط والفرمبواز  
52 - طرطة بالليمون الحامض والشكلاط  
54 - طرطة الإجاص واللوز  
56 - طرطة بالفواكه  
58 - بسكويت المسافوا - عجينة جينواز  
60 - كريم باتسيير - كريمة الشانتيي  
62 - كريمة الزبدة (1) - كريمة الزبدة (2)

- 4 - فريزي بالفسنق  
6 - باهاروا بالإجاص  
8 - فوري نوار  
10 - حلوى بموس فغمبواز  
12 - حلوى بالكوي  
14 - حلوة بالفريز  
16 - حلوى بالفواكه  
18 - حلوى بالجبن والفواكه المعسلة
- 20 - حلوى بكريمة التيراميسو  
22 - حلوى بكريمة الزبدة  
24 - حلوى أبيرا  
26 - ملفوف بالفسنق  
28 - ملفوف بالفريز  
30 - ملفوف بالشكلاط  
32 - ميل فاي براليني  
34 - ميل فاي ببسكويت صابلي



## فريزي بالفستق Fraisier

### طريقة التحضير

- ◆ في كصرولة فوق النار يحضر السيرو.
- ◆ تقطع الجينواز دوائر بالأطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ◆ تخلط كريم باتسيير مع كريمه الزبدة لنحصل على كريم موسلين.
- ◆ يغسل الفريز ويقطع شرائح على الطول.
- ◆ في كصرولة فوق النار يسخن المري، تبلل ورقة جيلاتين حتى تلين ثم تضاف إليه مع التحريك حتى تذوب.
- ◆ فوق صفيحة مغطاة بالورق الألمنيوم تصفف القوالب القردية يوضع بداخلها قطعة جينواز، تسقى بالسيرو.
- ◆ تصفف شرائح الفريز في الجانب الداخلي للإطار ثم تملأ بكريمة الموسلين وقطع الفريز وتغطى بقطعة بسكويت الجينوازيصب فوقها المري ثم تدخل للثلاجة لتبرد.
- ◆ يوضع الشكلاط المدوب في جيب حلواني من ورق السيلفيريزي ثم يزين به وجه الحلوى.

### المقادير:

- بسكويت الجينواز
- 200 غ كريم باتسيير
- الفستق Pistache
- 250 غ كريمه الزبدة
- 500 غ فريز

### السيرو:

- 50 غ ماء
- 50 غ سكر سنيدة
- للتزين:
- 100 غ مري
- 50 غ شكلاط أسود
- 1 ورقة جيلاتين

## بافاروا بالإجاص

### طريقة التحضير

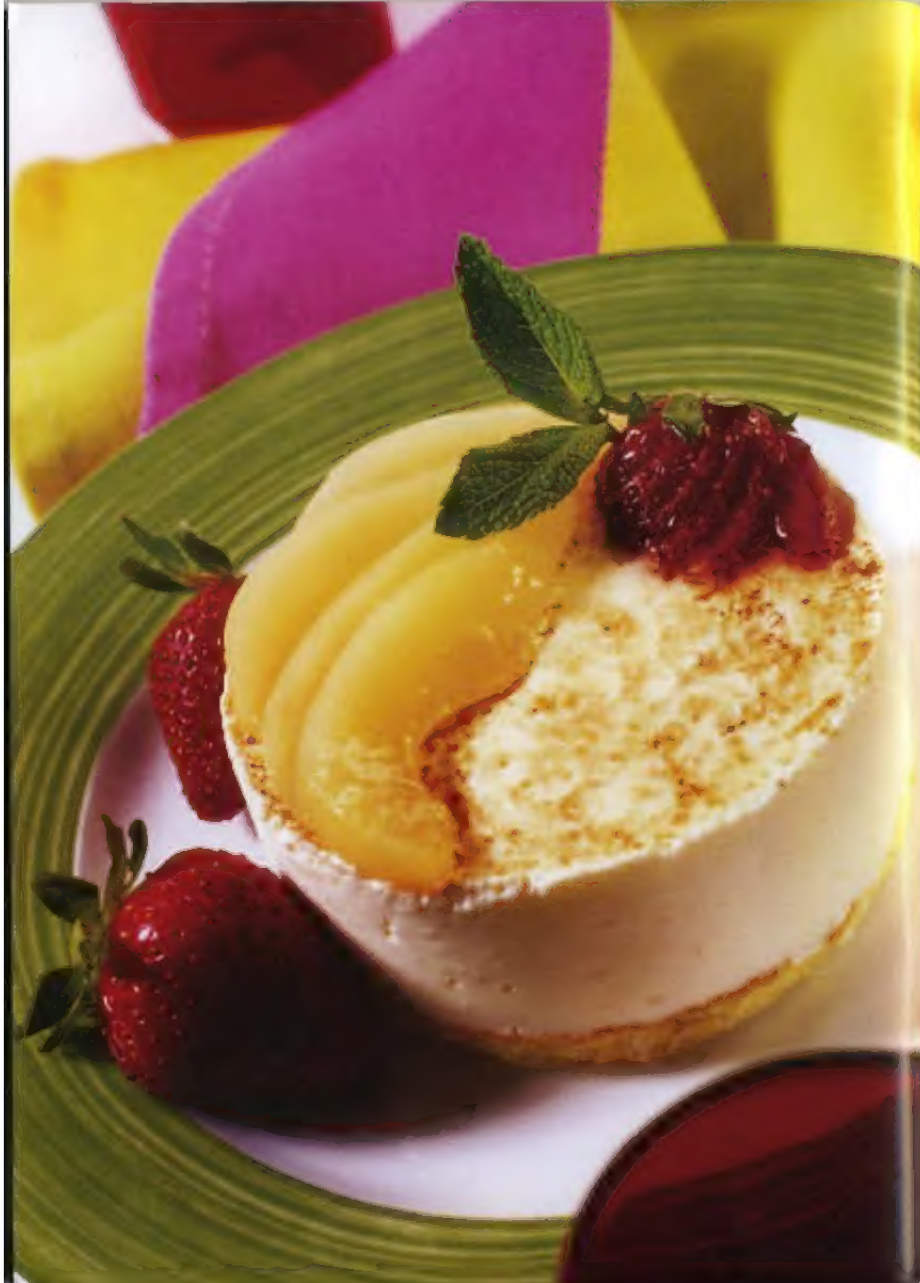
- ♦ يقشر الإجاص ويطحن
- ♦ توضع أوراق جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- ♦ تطرب القشدة الطرية
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الحليب المغلي ويوضع الكل فوق نار هادئة مع التحريك حتى يتخثر الخليط هكذا نحصل على كريمة إنجليزية
- ♦ تصفى أوراق جيلاتين وتذوب في الكريمة الإنجليزية وهي ساخنة تترك تبرد قليلا.
- ♦ نضيف الإجاص المطحون للكريمة الإنجليزية ثم القشدة الطرية هكذا نحصل على بفروا بالإجاص.
- ♦ يقطع بسكويت الجينواز بقوالب حلوى فردية. يوضع وسط كل قالب قطعة بسكويت، تملأ بالبفروا وتدخل للثلاجة حتى تبرد..
- ♦ يقدم البفروا مزين بالقرفة، الإجاص والفريز

### ملاحظة:

يمكن استعمال قالب حلوى كبير عوض القوالب الفردية.

### المقادير:

- بسكويت جينواز
- 2 حبات إجاص
- 6 أصفر البيض
- 150 غ سكر صقيل
- 1/2 لتر حليب
- 6 أوراق جيلاتين
- 20 سل قشدة طرية
- للتزيين:
- قرفة
- إجاص
- فريز







## فوري نوار Forêt noire

### طريقة التحضير

- ♦ تطرب القشدة الطرية مع السكر الثقيل
- ♦ توضع الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- ♦ يطرب ابيض البيض حتى يصبح كالثلج.
- ♦ يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم يزال من فوق النار تضاف إليه الجيلاتين مع التحريك ثم أصفر البيض وأبيض البيض المطرب ويخلط الكل للحصول على موس الشكلاط.
- ♦ يؤخذ إطار مربع (20x20) توضع فيه القطعة الأولى من بسكويت الجينواز، تسقى بالسيرة وتزين بموس الشكلاط ثم تغطى بالقطعة الثانية من بسكويت الجينواز، التي تسقى بالسيرة ثم تزين بالقشدة الطرية وحب ملوك وتغطى بالقطعة الثالثة من بسكويت الجينواز التي تزين بالقشدة المطرية وتدخل للثلاجة لتبرد .
- ♦ تخرج الحلوى من الثلاجة وتزين بالشكلاط المحكوك.

### المقادير:

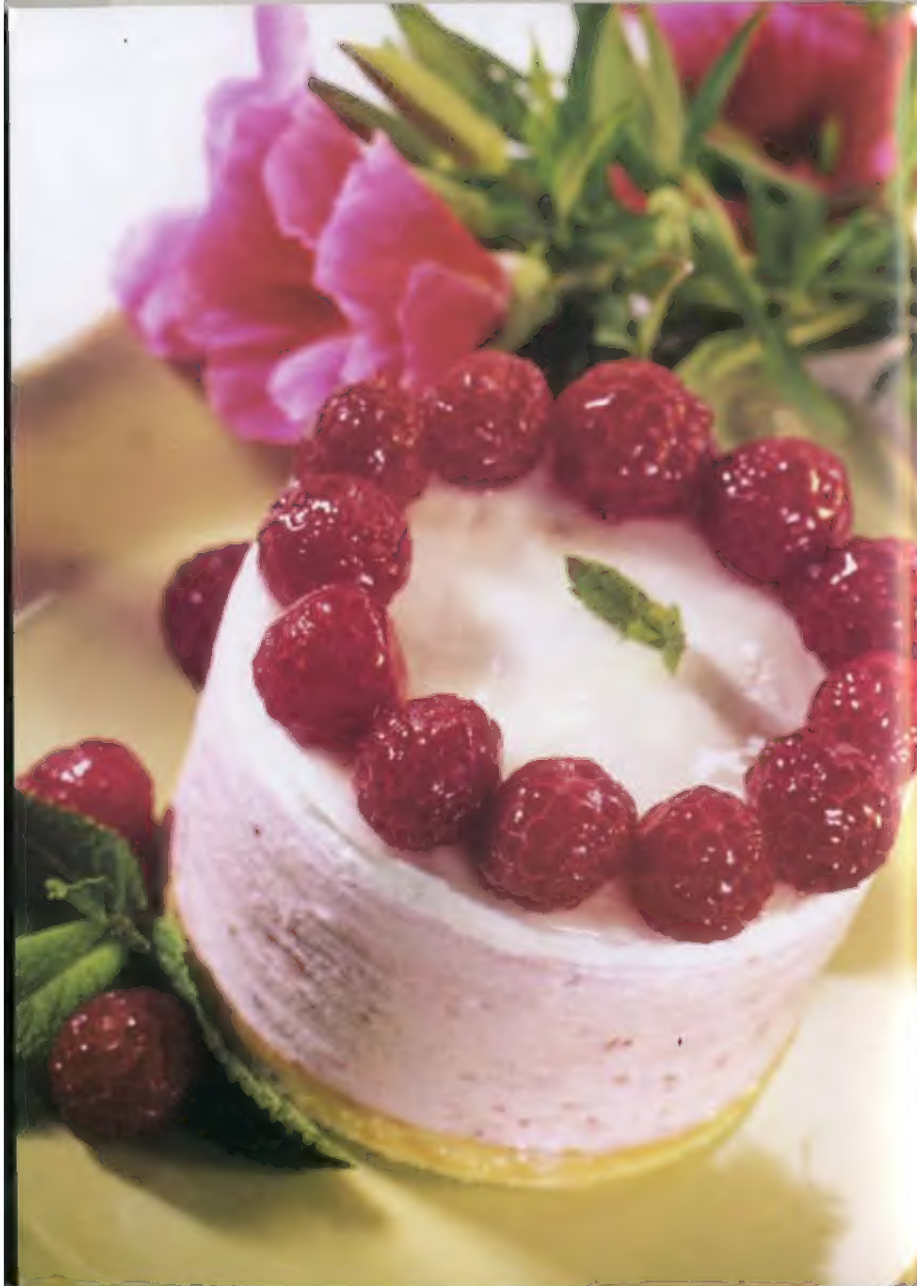
- 3 مربعات (20x20)
- بسكويت جينواز
- بالشكلاط
- 20 سل قشدة طرية
- 50 غ سكر ثقيل
- 200 غ حب الملوك بدون
- نوى
- 10 سل سيرة

### موس بالشكلاط:

- 200 غ شكلاط أسود
- 1 ورقة جيلاتين
- 2 أصفر البيض
- 2 أبيض البيض

### للتزيين:

- شكلاط محكوك



## حلوى بموس فغمبواز Framboisier

### طريقة التحضير

- ◆ توضع جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- ◆ يطحن الفرمبواز ويصفى و نحتفظ بـ 20 سل من عصيره.
- ◆ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض يضاف إليه الحليب المفلى ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى تتخثر الكريمة ونحصل على كريمة إنجليزية. نضيف إليها الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب تترك تبرد ثم نضيف عصير الفرمبواز.
- ◆ تطرب القشدة الطرية وتضاف إلى الكريمة مع التحريك للحصول على موس الفرمبواز.
- ◆ تقطع الجينواز دوائر بالإطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ◆ نضع دائرة الجينواز في اسفل الإطار ثم يصب فوقها الموس الفرمبواز. ندخل لثلاجة حتى تبرد.
- ◆ يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية المطرية وحبات الفرمبواز.

### المقادير:

- بسكويت جينواز
- 500 غ فرمبواز
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سنيده
- 25 سل حليب
- 10 سل قشدة طرية
- 5 أوراق جيلاتين

### للتزيين:

- 5 سل قشدة طرية
- مطرية
- فرمبواز



## حلوى بالكيوي

### طريقة التحضير

- ♦ يبلحن المشمش حتى نحصل على كولي Coulis.
- ♦ نوضع أوراق الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر ثم نضيف الحليب المغلي ويعاد الكل فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريمة إنجليزية نضيف إليها أوراق الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب وتترك جانباً حتى تبرد.
- ♦ نضيف كولي المشمش إلى الكريمة ثم القشدة المطرية.
- ♦ يقطع بسكويت الجينوواز دوائر بالإطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ♦ نوضع قطعة البسكويت في أسفل الإطار ثم يملأ بالكريمة تدخل الحلوى للثلاجة لتبرد
- ♦ تزال الحلوى من الإطار وتزين بدوائر الكيوي واللوز المحمر.

### المقادير:

- 200 غ مشمش
- 20 سل قشدة طرية
- مطربة
- 4 أصفر البيض
- 25 سل حليب
- 125 غ سكرالسنيدة
- 6 أوراق جيلاتين

### للتزيين:

- لوز مهرمش محمر
- 2 حبات كيوي





## حلوة بالفريز

### طريقة التحضير :

- ♦ يطحن الفريز مع السكر لنحصل على عصير .
- ♦ نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تلين ثم تذوب في 2 ملاعق كبيرة من الماء .
- ♦ تطرب القشدة الطرية
- ♦ يطرب الجبن الأبيض مع عصير الفريز نضيف إليه أوراق الجيلاتين المذوبة والقشدة المطرية، يخلط الكل جيدا حتى نحصل على كريمة.
- ♦ يلبس إطار مربع بقطعة الجينواز بالشكلاط، تسقى بعصير البرتقال وتغطى بنصف كمية الكريمة، نضع فوقها قطعة الجينواز باللوز طبقة رقيقة من المربي وباقي الكريمة .
- ♦ يطحن المربي ويصفى ثم نضيف ورقة الجيلاتين المذابة، ويصب فوق الحلوى ثم تدخل للثلاجة حتى تبرد لمدة ساعتين.

### المقادير :

- قطعة جينواز بالشكلاط
- قطعة جينواز باللوز
- 200 غ فريز
- 200 غ جبن أبيض
- 20 سل قشدة طرية
- 100 سكر صقيل
- 2 أوراق جيلاتين
- 3 ملاعق كبيرة مربي
- 10 سل عصير البرتقال

### للتزيين :

- 3 ملاعق كبيرة مربي
- حب الملوك
- 1 ورقة جيلاتين



## حلوى بالفواكه

### طريقة التحضير

- ◆ تخلط الكريم باتسيير مع بودرة اللوز نضيف إليها القشدة الطرية المطرية.
- ◆ يلبس قالب كيك مستطيل الشكل ببسكويت الجينواز من الجوانب الثلاث، يملأ بقليل من الكريمة، تصفف فوقها قطع الكيوي، تغطى بالكريمة ثم يصفى الفريز نضيف الكريمة ثم انصاف المشمش التي تغطى بالكريمة وقطعة الجينواز تدخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعة
- ◆ تقطع الحلوى قطع فريدة .

### ملاحظة:

- يقطع مستطيل الجينواز إلى أربع حصص بقياس قالب الكيك.

### مقادير البسكويت:

- مستطيل بسكويت جينواز ( 23x 28 )
- 200 غ كريم باتسيير
- 100 غ بودرة اللوز
- 10 سل قشدة طرية
- 2 حبات كيوي
- 200 غ فريز
- 200 غ مشمش

## حلوى بالجبن والفواكه المعسلة

### المقادير:

- بسكويت جينواز منسم
- بالحوامض
- 200 غ جبن أبيض
- 50 غ لوز محمر
- ومهرمش
- 50 غ سكر صقيل
- 50 غ فواكه معسلة
- مقطعة
- 20 غ قشرة برتقال
- معسلة مقطعة
- 20 غ مشمش يابس
- مقطع
- 5 سل قشدة طرية

### للتزيين:

- مربى حب الملوك
- السيرو:
- 50 غ سكر سنيذة
- 50 غ ماء

### طريقة تحضير السيرو:

- ♦ في كصرولة يذوب سكر سنيذة في الماء ويترك الكل فوق النار حتى الغليان ثم يترك ليبرد

### طريقة التحضير

- ♦ يقطع بسكويت الجينواز على شكل دوائر.
- ♦ يخلط الجبن الأبيض مع السكر الصقيل ثم نضيف إليه الفواكه، قشرة البرتقال، المشمش اليابس واللوز يخلط الكل جيدا ثم نضيف القشدة الطرية المطرية.
- ♦ نأخذ قالب الحلوى بوضع في أسفله قطعة بسكويت الجينواز تسقى بالسيروو ثم يملأ بخليط الجبن ثم يغطى بقطعة من بسكويت الجينواز. يدخل القالب للثلاجة.
- ♦ يطلع المربى، يصفى ثم يزين به وجه الحلوى قبل التقديم

### ملاحظة:

- يمكن عدم استعمال القشدة الطرية.
- بسكويت الجينواز يقطع بالقالب الذي سيحضّر فيه الحلوى.







## حلوى بكريمة التيراميسو

### طريقة التحضير

- ♦ يطرب الجبن مع السكر الصقيل تضاف إليه الكريمة الإنجليزية والقشدة الطرية للحصول على كريمة تيراميسو.
- ♦ تقطع الجينواز دوائر.
- ♦ توضع قطعة بسكويت الجينواز في الإطار تسقى بالقهوة ثم يملأ الإطار بكريمة التيراميسو. وتغطى بقطعة ثانية من بسكويت جينواز التي تسقى بدورها بالقهوة، وتدخل الحلوة للمجمد.
- ♦ يزين وجه الحلوى ببودرة الكاكاو والجوانب بقطع الشكلاط

### المقادير:

- بسكويت جينواز
- 2 ملاعق كبيرة من
- القهوة
- 12 سل كريمة إنجليزية
- 200 غ جبن ماسكربون
- Mascarpone
- 20 غ سكر صقيل
- 2 ملاعق كبيرة قشدة
- طرية مطرية

### للتزيين:

- بودرة الكاكاو
- قطع الشكلاط

## المقادير:

بسكويت جينواز

250 غ كريمة الزبدة

100 غ براليني

10 سل سيرو

عجين اللوز

d'amande

ملون اخضر

50 غ فوندون ابيض

## طريقة التحضير:

• يعجن عجين اللوز مع قليل من الملون حتى نحصل على اللون المرغوب فيه. ترش طاولة بقليل من النشا ويمدد فوقها عجين اللوز.

• يقطع بسكويت الجينواز دوائر وتطرب كريمة الزبدة مع البراليني.

• تأخذ قطعة بسكويت تسقى بالسيرو، تغطى بكريمة الزبدة، توضع فوقها قطعة أخرى من البسكويت تسقى بدورها بالسيرو وتغطى بالكريمة وقطعة بسكويت الجينواز.

• تغطى الحلوى كلها بمعلقة رقيقة من كريمة الزبدة ثم عجين اللوز.

• يسخن الفوندون في حمام مريم، يصب في جيب حلواني ويزين به وجه الحلوى.





## حلوى أوبرا Opéra

### طريقة التحضير :

- ♦ ينوب الشكلاط في حمام مريم ثم نضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك للحصول على كريمة الكناش.
- ♦ نضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين ويحتفظ بها.
- ♦ في كصرولة فوق النار نضع القشدة والسكر سنيده والماء يخلط الكل ويترك حتى الغليان.
- ♦ تضاف إليها بودرة الكاكاو المفريلة وأوراق الجيلاتين مع التحريك إلى أن تندمج كل العناصر للحصول على كلاصاج.
- ♦ تؤخذ قطعة بسكويت الجينواز نضع في إطار مربع نضع فوقها طبقة كريمة الزبدة تغطى بالقطعة الثانية للبسكويت ثم تصب فوقها كريمة الكناش وتغطى بالقطعة الثالثة ثم تدخل الحلوى للمجمد لمدة ساعة.
- ♦ تخرج الحلوى من المجمد، نضع فوق شبكة الحلوى ويصب فوقها الكلاصاج ندخل للثلاجة حتى تبرد.
- ♦ تقطع الحلوى قطع فردية.

### مقادير العجين :

- 3 مربعات (20x20) بسكويت جينواز
- كريمة الزبدة منسمة بالقهوة

### كريمة الكناش :

- 250 غ شكلاط أسود
- 15 سل قشدة طرية

### كلاصاج :

- 100 غ قشدة طرية
- 90 غ سكر سنيده
- 12 سل ماء
- 50 غ بودرة الكاكاو
- 3 أوراق جيلاتين



## ملفوف بالفستق

### طريقة التحضير :

- ♦ نأخذ قطعة البسكويت ندهن بالمربي ونضع فوقها 3/4 كمية الكريم باتسيير ثم يلف البسكويت المحشي للحصول على ملفوف.
- ♦ يدهن وجه الملفوف بباقي كمية الكريم باتسيير المتبقية ويزين بالفستق المطحون وحببات حب الملوك

### ملاحظة :

- يمكن أن يعوض الفستق ببودرة اللوز مع قليل من اللون الفدائي.

### مقادير العجين :

- بسكويت السافوا
- 200 غ كريمه باتسيير
- الفستق Pistache
- 100 غ مربي حب الملوك

### للتزيين :

- فستق مطحون
- حب الملوك



## ملفوف بالفريز

### طريقة التحضير :

- ♦ عندما يخرج البسكويت ساهوا من الفرن يرش بالسنيطة نزيل له الورق السيلفيريزي تقطع جوانبه بسكين حاد ثم يلف حول نفسه.
- ♦ تطرب الكريم باتسسير مع كريمة الزبدة حتى ينسجما هكذا نحصل على كريمة موسلين.
- ♦ نأخذ البسكوي يفرد (بيسط) ثم يسقى بقليل من السيرو، يذهن بكريمة الموسلين ويزين بالفريز المقطع. يمد لف البسكويت المحشي هكذا نحصل على ملفوف بالفريز يوضع في الثلاجة حتى يبرد.
- ♦ عند التقديم يزين الملفوف بالسكر سنيطة وقطع الفريز ويقدم على شكل حصص فردية.

### المقادير :

- 200 غ كريم باتسبير
- 250 غ كريمة الزبدة
- 250 غ فريز
- قليل من السيرو
- بسكويت سافوا
- سكر سنيطة

تقديم





## ملحوظات بالمشاكل

### طريقة التحضير

- تقطع قشرة البرتقال المعسلة مربعات صغيرة.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- تضاف القشدة الطرية إلى الشكلاط مع التحريك حتى ينسجما
- تضاف إليهم قشرة البرتقال.
- نأخذ قطعة جينواز تذهن ب  $3/4$  كمية الشكلاط وتلف حول نفسها.
- تأخذ كمية الشكلاط المتبقية ويزين به الملفوف مع إعطائه أشكال زخرفية بالشوكة.
- يوضع الملفوف في الثلاجة حتى يبرد ثم يزين بشرائح قشرة البرتقال.

### المكونات

- عجين جينواز منسم
- بالحوامض
- 300 غ شكلاط أسود
- 20 سل قشدة طرية
- 100 غ قشرة برتقال معسلة
- قشرة برتقال معسلة



## ميل فاي براليني

### تحضير البرلان:

♦ في كصرولة فوق النار نضع سكر سنيده و اللوز حتى يصبح لونهما ذهبيا ثم يصب الخليط فوق ورقة الألنيوم مدهونة بالزيت ويترك يبرد ثم يهرمش.

### طريقة التحضير

♦ يمدد العجين المورق بالماء حتى يصبح سمكه 2 مم. يوضع فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي يتقب بالشوكة وينقل بصفيحة أخرى حتى لا ينتفخ العجين أثناء الطهي ثم يدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة. تزال الصفيحة من فوق العجين ثم يرش بالسكر الصقيل ويعاد إدخالها للفرن حتى تتحمر.

♦ يترك العجين المورق يبرد ثم يقطع إلى 3 مستطيلات متساوية .  
♦ تخلط كريمة الزبدة مع كريم باتسيير والبراليني هكذا نحصل على كريم موسلين براليني.

♦ يوضع المستطيل الأول من العجين المورق ويفطى بكريمة الموسلين. يوضع فوق الكريمة المستطيل الثاني من العجين ونستمر في نفس العملية حتى نحصل على 3 طبقات.

♦ يذهن وجه الطبقة الأخيرة من العجين المورق بالكراamil ويزين بالبرلان المهرمش.

♦ يدخل الميل فاي للمجمد إلى أن يبرد جيدا ثم يقطع بسكين حاد حصص فردية.

### المقادير:

500 غ عجين مورق  
50 غ سكر صقيل  
250 غ كريمة الزبدة  
200 غ كريم باتسيير  
50 غ براليني اللوز

### مقادير البرلان:

200 غ لوزمهرمش  
200 غ سكر سنيده

### للتزيين:

ملعقة كبيرة كراamil  
سائل



## ميك فاي ببسكويت صابلي

### طريقة التحضير:

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل على كريمة يضاف إليها البيضة، الملح، الدقيق وبودرة الكاكاو يخلط الكل حتى نحصل على عجينة منسجمة يلف العجين في البلاستيك القذافي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

♦ فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع ب قالب (على شكل قلب متوسط الحجم).

♦ يصفى البسكويت فوق صفيحة منقطة بورق السيلفيريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.

♦ يوضع البسكويت يبرد فوق شبكة الحلوى

♦ تطرب القشدة الطرية ونضيف إليها السكر الصقيل هكذا نحصل على كريمة الشانتي.

♦ نزين القطعة الأولى للبسكويت بالكريم شانتي والفواكه نغطي بقطعة ثانية من البسكويت نزين هي كذلك بالشانتي والفواكه أما القطعة الثالثة نزين بسكر الصقيل فقط.

### مقادير العجين:

150 غ زبدة

90 غ سكر صقيل

بيضة

250 غ دقيق

40 غ بودرة الكاكاو

قبصة ملح

### كريمة

#### الشانتي:

25 سل قشدة طرية

30 غ سكر صقيل

### للتزيين:

فواكه

سكر صقيل





## صابلي بكريمة البرتقال

### طريقة التحضير :

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل على كريمة نضيف إليها بيضة، الدقيق الملح يخلط الكل جيداً حتى نحصل على عجينة منسججة يلف في البلاستيك لفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

♦ فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين ثم يقطع منه دوائر مشنفة قطرها 10 سم. تصنف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.

♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه النشا، عصير البرتقال، عصير الحامض والقشرة المحكوة.

♦ يصب الخليط في كصرولة ويوضع فوق نار متوسطة مع التحريك حتى نحصل على كريمة مخثرة. تزال من فوق النار ونضيف إليها الزبدة وتترك تبرد جانباً.

♦ تطرب القشدة الطرية ونضيفها لكريمة البرتقال الباردة.

♦ يقشر البرتقال ويفصل كل فرع عن الآخر.

♦ نأخذ قطعة البسكويت يصفى فوقها بشكل دائري قطع البرتقال ويملاً الوسط بكريمة البرتقال ثم تغطى بقطعة أخرى من البسكويت تزين ببودرة الكاكاو

### مقادير العجين :

150 غ زبدة  
90 غ سكر صقيل  
بيضة  
250 غ دقيق  
قبصة ملح

### مقادير الكريمة :

10 سل عصير  
البرتقال  
8 سل عصير الحامض  
60 غ سكر سنيده  
3 أصفر البيض  
2 ملاعق كبيرة نشا  
40 غ زبدة  
15 سل قشدة طرية  
ملعقة صغيرة قشرة  
البرتقال محكوة  
ملعقة صغيرة قشرة  
الحامض محكوة

### للتزيين :

البرتقال  
بودرة الكاكاو



## شارلوط بالشكلاط

### طريقة التحضير

- ◆ تقمّل قطعة جينوازينفس قياس القالب الذي ستحضّر فيه الشارلوط ثم توضع قطعة الجينواز في أسفل القالب وتصفّف في جوانبه بسكويّات الملعقة بعدما تغطس في عصير البرتقال أو سيرو.
- ◆ يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه الحليب المغلى مع التحريك ثم نضيف أصفر البيض.
- ◆ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج يضاف إليه السكر.
- ◆ نضيف أبيض البيض إلى كريمة الشكلاط برفق للحصول على قشدة الشكلاط (موس الشكلاط).
- ◆ يخلط التوت مع موس الشكلاط ويملأ الإطار بالخليط وتوضع الشارلوط في الثلاجة لمدة 12 ساعة.
- ◆ يزال إطار الحلوى برفق وتزين الشارلوط بالتوت وأوراق النعناع.

### المقادير:

- قطعة بسكويّات
- الجينواز
- 200 غ توت
- 300 غ شكلاط أسود
- 20 غ سكر سنيّدة
- بسكويّات
- المعلقة Biscuits à la
- cuillère
- 2 بيضات
- 4 أبيض البيض
- 10 سل حليب
- قليل من السيرو أو
- عصير البرتقال

### للتزيين:

- توت
- أوراق النعناع



## شارلوط بالصوص

### طريقة التحضير

- ♦ توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- ♦ يطحن الفرايز
- ♦ يطرب الجبن الأبيض مع السكر الصقيل نضيف السكر الفتيلا، الحليب، الفرايز والقشدة الطرية المطرية.
- ♦ تذوب الجيلاتين في 3 ملاعق من الماء الساخن ونضيفها إلى خليط الجبن.
- ♦ يصفى البسكويت في إطار حلوى ثم يملأ الإطار بالخليط ويدخل للثلاجة حتى يبرد.
- ♦ تطرب القشدة الطرية ويزين بها وجه الشارلوط مع حبات الفرايز.

### المقادير

- بسكويت المعلقة
- 12 سل حليب
- 150 غ سكر سنيدة
- 2 أكياس فتيلا
- 250 غ فرايز
- 5 أوراق جيلاتين
- 300 غ جبن أبيض
- 12 سل قشدة طرية
- حبات فرايز

الجمادى



## قلب بثلاث أنواع الشكلاط

### طريقة التحضير

- ◆ يمجن البسكويت المطحون بالزبدة المذوبة ويلبس به قالب الحلوى ثم يدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ تطرب القشدة الطرية وتقسّم ثلاث حصص.
- ◆ يطرب الجبن الأبيض مع السكر ويقسم ثلاث حصص.
- ◆ ينوب الشكلاط كل نوع على حدة في حمام مريم
- ◆ تذوب كل ورقة جيلاتين مع قليل من الماء لوحدها.
- ◆ نأخذ حصة من الجبن نضيف إليها نوع واحد من الشكلاط، ورقة جيلاتين وحصة من القشدة المطرية.
- ◆ يخرج قالب الحلوى من الثلاجة ويملأ بالخليط ثم يعاد للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ نكرر نفس العملية مع باقي أنواع الشكلاط.
- ◆ للتزيين نطرب القشدة الطرية مع بودرة الكاكاو ويزين بها وجه الحلوى.

### المقادير:

- 80 غ بسكويت مطحون
- 40 غ زبدة مذوبة
- مقادير الحشو:
- 200 غ جبن أبيض
- 60 غ سكر صقيل
- 25 سل قشدة طرية
- 3 أوراق جيلاتين
- 80 غ شكلاط أسود
- 80 غ شكلاط بالحليب
- 80 غ شكلاط أبيض

### للتزيين:

- قشدة طرية
- بودرة الكاكاو





## حلوى بالجبن والفريز

### طريقة التحضير

♦ يخلط البسكويت مع قبصة القرفة نضيف إليه الزبدة المذوبة يخلط الكل جيداً.

♦ يلبس قالب حلوى دائري مغطى بالورق السيلفيريزي بالبسكويت المطحون ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة

♦ يطرب الجبن مع السكر الصقيل حتى يصبح أملس ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلو الأخرى مع التطريب حتى تتسجم جميع العناصر.

♦ يصب الخليط في قالب الحلوى الملبس بالبسكويت ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة

♦ يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد.

♦ تطرب القشدة الطرية مع قطرات من نكهة الفانيلا والسكر الصقيل.

♦ يزين وجه الحلوى بالقشدة المطرية وقطع الفريز وتقدم باردة.

### ملاحظة :

- نستخدم قالب دائري ذو قطر متحرك.

### مقادير البسكويت :

250 غ بسكويت مطحون  
100 غ زبدة مذوبة  
قبصة قرفة

### مقادير الجبن :

500 غ جبن أبيض  
4 بيضات  
150 غ سكر صقيل

### للتزيين :

20 سل قشدة طرية  
نكهة الفانيلا  
50 غ سكر صقيل  
فريز



## حلوى باللوز والكركاع

### طريقة التحضير

- ♦ يخلط اللوز، الكركاع، السنبدة والقهوة يحتفظ بهم جانبا .
- ♦ يفريل الدقيق مع الخميرة والملح.
- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة يضاف إليها القشدة الطرية، البيضه والدقيق يخلط الكل جيدا حتى يصبح العجين منسجما .
- ♦ في قالب حلوى دائري قطره 20 سم مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق نصب نصف كمية العجين ثم تزين بنصف كمية خليط اللوز ثم تغطى بالنصف الباقي للعجين الذي يزين بدوره بباقي خليط اللوز.
- ♦ تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة

### المقادير :

- 125 غ زبدة
- 15 سل قشدة طرية
- 125 غ دقيق
- 80 غ سكر صفيل
- كيس خميرة كيماوية
- قيصة ملح
- بيضة
- ثلث برين
- 50 غ كركاع
- 50 غ لوز مهروس
- 25 غ سنبدة
- ملعقة كبيرة قهوة
- سريعة الذوبان





## حلوى بالشكلاط والمشماش

### طريقة التحضير

- ♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع العسل بالطراب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الشكلاط، القشدة الطرية، اللوز والدقيق.
- ♦ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثج ثم نضيفه للعجين.
- ♦ يصب العجين في قالب حلوى مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق
- ♦ تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة.
- ♦ تذوب الزبدة مع العسل ويمسل فيها المشماش مع الحفاظ على شكله.
- ♦ تخرج الحلوى من الفرن ثم تزين بالمشمش المعسل.
- ♦ يحضر الكاميل بوضع السكر في كصرولة فوق النار حتى يصبح لونه ذهبي
- ♦ يزين به وجه الحلوى وذلك بوضع خطوط من الكراميل فوق المشمش.

### المقادير:

- 3 بيضات
- 125 غ شكلاط أسود
- 10 سل عسل
- 10 سل قشدة طرية
- 125 غ لوز مهرمش
- 50 غ دقيق

### لتزيين

- مشماش معسل
- 50 غ زبدة
- 50 غ عسل

- 100 غ سنيده



## طريقة الشكلاط والفرمبواز

- ✦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى تحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجينة منسجمة يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ✦ يذوب الشكلاط في حمام مريم ثم نضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى تتسجم مع الشكلاط ثم نضيف اللوز.
- ✦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تتقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ✦ يصفى الفرمبواز في الطرطات ثم تملأ بالكناش.
- ✦ تقدم الطرطات باردة مزينة بالفرمبواز والتنناع.

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صقيل

بيضة

قيصة ملح

سكر ناعم

200 غ شكلاط أسود

15 سل قشدة طرية

50 غ لوز محمر ومهرمش

200 غ

فرمبواز Framboise

التفاح

50 غ لوز محمر ومهرمش

200 غ

فرمبواز Framboise

التفاح

تنناع

فرمبواز Framboise

## طرطة بالليمون الحامض والشكلاط

### طريقة التحضير:

- ◆ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدهيق حتى نحصل على عجينة منسجمة يلف في البلاستيك الفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ◆ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدهيق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تنقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ◆ في إناء نضع النشا، السكر، قشرة ليمون الحامض، عصير ليمون الحامض والماء يخلط الكل جيذا ويفرغ الخليط في كسرولة ويوضع فوق نار معتدلة.
- ◆ يترك الخليط فوق النار مع التحريك حتى يصبح ثقيلًا يضاف إليه البيض واحد تلو الأخرى مع التحريك، تزال الكسرولة من فوق النار ثم نضيف الزبدة وتترك تبرد.
- ◆ يذوب الشكلاط في حمام مريم نضيف إليه القشدة مع التحريك حتى ينسجما ونحصل على كريمة الكناش.
- ◆ تملأ الطرطات بقليل من الكناش ثم كريمة الليمون الحامض.
- ◆ يزين وجه الطرطة بقشرة الليمون الحامض المحكوكة وأوراق الشكلاط.

### مقادير العجين:

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قبصة ملح

### كريمة الليمون

#### الحامض:

- 18 سل عصير ليمون الحامض
- ملعقة كبيرة قشرة ليمون الحامض محكوكة
- 40 غ زبدة
- 6 اصفر البيض
- 35 سل ماء
- 250 غ سكر سنيطة
- 60 غ نشا

### كريمة الكناش:

- 100 غ شكلاط أسود
- 5 سل قشدة طرية

### للتزيين:

- أوراق النعناع بالشكلاط
- قشرة ليمون الحامض محكوكة



## طرطة الإجااص واللوز

### طريقة التحضير :

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل باليد حتى نحصل على عجينة متمسكة يلف في البلاستيك الفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة وبودرة اللوز يخلط الكل جيدا .

♦ يقشر الإجااص يقسم إلى نصفين ثم يغسل لمدة 5 دقائق في السيرو، يصفى ويقطع كل نصف إجااصة شرائح رقيقة.

♦ تملأ الطرطات بكريمة اللوز وتزين بنصف إجااصة مقطعة. وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.

♦ عندما تنضج الطرطة يزين وجهها بالناباج.

### مقادير العجين :

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صقيل

بيضة

قبضة ملح

### كريمة اللوز :

100 غ بودرة اللوز

100 غ زبدة

100 غ سكر صقيل

### السيرو :

50 غ سكر سنيدة

50 غ ماء

### للتزيين :

500 غ إجااص

ناباج



## طرطة بالفواكه

### طريقة التحضير :

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجينة منسجم يلف في البلاستيك الغدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تنقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ تخلط الكريم باتسيير مع القشدة الطرية المطرية وتملأ بها الطرطات ثم تزين بالفواكه.
- ♦ تدهن الفواكه بالنجاح.

### مقادير العجين :

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قبصة ملح

### للتزيين :

- 200 غ كريم باتسيير
- 10 سل قشدة طرية
- مطربة
- فواكه مشكلة
- نجاح

## بسكويت السافوا

### المقادير:

- 4 بيضات
- 80 غ سكر سنيدة
- 80 غ دقيق
- قبصة ملح

### طريقة التحضير:

- ♦ يطرب البيض والسنيدة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط أبيض مضاعف الحجم.
- ♦ يغريل الدقيق مع الملح ويضاف لخليط البيض مع التحريك بمعلقة خشبية من تحت الفوق.
- ♦ يصب الخليط في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

## عجين جينواز

### المقادير:

- 4 بيضات
- 120 غ سكر سنيدة
- 120 غ دقيق
- قبصة ملح

### طريقة التحضير:

- ♦ في إناء يطرب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط أبيض.
- ♦ نضيف إليه الدقيق المغريل مع الملح بواسطة ملعقة خشبية مع التحريك من تحت الفوق
- ♦ يصب العجين في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

### ملاحظة:

- يمكن أن ينسم الجينواز بأشياء مختلفة للحصول على:
- جينواز بالشكلاط، تغريل 3 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو مع الدقيق
- جينواز بالقهوة، تذوب 2 ملاعق كبيرة من القهوة السريعة الذوبان في 2 ملاعق كبيرة ماء وتضاف للبيض.
- جينواز بالحوامض، تضاف مملقتين من قشرة الحوامض إلى البيض المطرب مع السكر.
- جينواز باللوز، تعوض 40 غ من الدقيق بـ 40 غ من بودرة اللوز.



## كريم باتسيير

### طريقة التحضير:

- ♦ يغلى الحليب.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السنيذة حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الدقيق والنشا ثم يصب عليهم الحليب الساخن يخلط الكل جيداً.
- ♦ يعاد الخليط فوق النازع التحريك حتى نحصل على كريمه مخثرة.

### ملاحظة:

- للحصول على كريم باتسيير بالبيستاش:
- يطحن 100 غ من البيستاش ويغلى مع الحليب ثم يصفى الحليب قبل إضافته إلى البيض.
- يمكن أن نستعمل روح البيستاش والملون الأخضر
- للحصول على كريم باتسيير بالكريميل نضيف ملعقة كبيرة كريميل إلى كريم باتسيير
- للحصول على كريم باتسيير بالقهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة قهوة

### المقادير:

- 1/2 لتر حليب
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سنيذة
- 30 غ نشا
- 20 غ دقيق
- قنيل

## كريمة الشانتي

### طريقة التحضير:

- ♦ تطرب القشدة الطرية مع إضافة سكر شينا شينا مع التطريب للحصول على كريمه شانتي.
- ♦ يمكن أن تنسم كريمة الشانتي سواء:
- بإضافة روح أي فاكهة مفضلة لدينا
- بإضافة 2 ملاعق من بودرة الكاكاو مع السكر الصقيل
- للحصول على كريمه الشانتي بالشكلاط.

### المقادير:

- 25 سل قشدة طرية
- 40 غ سكر صقيل

## كريمة الزبدة (1)

### طريقة التحضير:

- ♦ في كصرولة نضع السنيذة، الماء نوضع الكصرولة فوق النار متوسطة حتى نحصل على سيرو درجة حرارته 121
- ♦ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثج نصب عليه السيرو ساخنا مع التطريب حتى نحصل على مورانغ
- ♦ نضيف المورانغ على الزبدة مع التطريب هكذا نحصل على كريمة الزبدة.

### ملاحظة:

- للحصول على كريمة الزبدة بـ:
- الشكلاط نضيف 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو
- القهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة من القهوة

### المقادير:

- 60 غ أبيض البيض
- 120 غ سكر سنيذة
- 187 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة ماء

## كريمة الزبدة (2)

### طريقة التحضير:

- ♦ في كصرولة يذوب السكر في الماء و يترك الكل فوق النار يغلي لمدة 10 دقائق.
- ♦ يطرب أصفر البيض، بيضة وروح الفانيلا مع إضافة السيرو حتى نحصل على خليط أبيض عاقد ثم نستمر في التطريب حتى يبرد الخليط، ثم نضيف عليه قطع الزبدة مع التطريب حتى نحصل على كريمة ملساء ومنسجمة.

### المقادير:

- 160 غ سكر سنيذة
- 10 سل ماء
- 1 بيضة
- 2 أصفر البيض
- 250 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة روح الفانيلا